

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 36924

15 juli 2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB „KARP ZATORSKI"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 225 van 22 juni 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 22 augustus 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 225/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad(1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„KARP ZATORSKI"

EU-nr.: PL-PDO-0105-01357 – 30.7.2015

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Lokalna Grupa Producencka Karpia Zatorskiego
Plac Kościuszki 5
32-640 Zator
POLSKA/POLEN
Tel. +48 338412128, +48 602464243
Fax +48 338410585
E-mail: fishrzd@man.pl
De aanvragende groepering heeft een rechtmatig belang bij de aanvraag tot goedkeuring van een wijziging van dit productdossier in haar hoedanigheid als hoofdgroep voor dit product; zij was ook degene die de aanvraag tot registratie van de benaming „karp zatorski" als BOB heeft ingediend.

2. Lidstaat of derde land

Polen

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Geografisch gebied
- ☐ Bewijs van oorsprong
- ☐ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☐ Verband



– ☐ Etikettering
– ☐ Overige (nader aan te geven)

4. Aard van de wijziging(en)

– ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijzigingen

De wijziging bestaat in het herschrijven van de informatie over de chemische samenstelling van het visvlees van de „karp zatorski” als vermeld in punt 3.2 van het enig document. De informatie over de droge massa en over het gehalte aan ruwe as wordt geschrapt en het totaal gehalte aan eiwit en ruw vet van het visvlees van de „karp zatorski” wordt uitgedrukt in de vorm van waardebereiken:
– totaal gehalte aan eiwit – 17,0 à 19,3%;
– ruw vet – 3,2 à 5,9%.
De informatie over de droge massa en het gehalte aan ruwe as is slechts van bijkomende aard en heeft geen invloed op de specifieke kenmerken van de „karp zatorski”. De specifieke kenmerken van de „karp zatorski” komen voornamelijk tot uiting in het totaal gehalte aan eiwit en ruw vet. De chemische samenstelling van de „karp zatorski” wordt bepaald door de naleving van specifieke voorschriften in verschillende stadia van de productie, waaronder het voederen met natuurlijke granen. De chemische samenstelling van de „karp zatorski” wordt eveneens bepaald door de specifieke kenmerken van het geografische gebied waar hij wordt geproduceerd, en met name het dichte netwerk van oppervlaktewateren, de goede kwaliteit van het grondwater, het gematigde klimaat en de gevarieerde bodembedekking. De unieke eigenschappen van dit gebied blijken uit het feit dat het is opgenomen in het programma voor natuurbehoud Natura 2000. In de oorspronkelijke tekst van het document werden waarden vermeld voor de chemische samenstelling van het visvlees van de „karp zatorski”, die waren gebaseerd op tests tijdens een specifieke fase van de productiecyclus. Het is echter niet mogelijk om die waarden te reproduceren met een nauwkeurigheid van twee cijfers na de komma. Daarom wordt voorgesteld om voor de omschrijving van de chemische samenstelling van het visvlees van de „karp zatorski” waardebereiken te introduceren voor het totaal gehalte aan eiwit en ruw vet. De voorgestelde wijziging is ook noodzakelijk vanwege de schommelingen in de chemische samenstelling van het visvlees van de „karp zatorski”. Deze schommelingen zijn een afspiegeling van de intensiteit van het voederen en van het type graanvoeder (aandeel van tarwe, gerst, triticale en maïs) binnen de eisen die daarover in het productdossier zijn opgenomen, en ook van de hoeveelheid natuurlijke voeding die door de vis wordt geconsumeerd, die afhangt van de natuurlijke omstandigheden in het desbetreffende jaar.
De schrapping, met betrekking tot de chemische samenstelling van het visvlees van de „karp zatorski”, van de droge massa en het gehalte aan ruwe as, en de introductie van de waardebereiken voor het totaal gehalte aan eiwit en ruw vet hebben geen invloed op de specifieke kenmerken van de „karp zatorski” of de smaak ervan.
Bovendien is de informatie over de specifieke kenmerken van de „karp zatorski” verplaatst van punt 5.2 naar punt 3.2, zonder enige wijziging in de parameterwaarden.

ENIG DOCUMENT

„KARP ZATORSKI”

EU-nr.: PL-PDO-0105-01357 – 30.7.2015

BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen

„Karp zatorski”

2. Lidstaat of derde land

Polen

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.7 Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren.

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Karp zatorski” (*Cyprinus carpio*) is een hybride vis die is verkregen door kruising van het zuivere karperras van Zator met de volgende zuivere rassen: het Hongaarse en het Joegoslavische ras, het Golysz-ras en het Israëlische (Dor-70) ras. „Karp zatorski” is vis die levend, vers en onverwerkt wordt aangeboden. „Karp zatorski” wordt uitsluitend gekweekt in aarden vijvers volgens de in Zator ontwikkelde kweekmethode, die op een cyclus van twee jaar is gebaseerd.
Uiterlijk voorkomen:
- gewicht van de te verkopen vis: 1100 à 1800 g;
- kleur: olijfkleurig of olijfkleurig blauw;
- schubbenpatroon: spiegelschubben, geschikt in de vorm van een pijl, een rij of een zadel;
- compacte vorm;
- lichaamsdiepte: 2,2 à 2,4;
- snelle groei;
- visvleesopbrengst: 61 à 64%;
- conditiefactor (Fultonfactor): 3,9 à 5,0;
- vis die niet naar modder, maar wel naar verse vis ruikt en die een fijne smaak heeft;
- voederconversiecoëfficiënt voor granen: 5;
- overlevingspercentage: 86%;
- meer dan gemiddelde weerstand tegen ziekten.

Chemische samenstelling van het visvlees van de „karp zatorski”:
- totaal gehalte aan eiwit: 17,0 à 19,3%;
- ruw vet: 3,2 à 5,9%.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De vissen eten hoofdzakelijk voedsel dat van nature in de vijvers aanwezig is. Dankzij de rijke aangroei van voedsel in de karpervijvers in het desbetreffende gebied hebben de vissen grotendeels genoeg aan het van nature aanwezige voedsel. Dit dieet wordt in alle stadia van het productieproces slechts aangevuld met natuurlijke granen (tarwe, gerst, triticale, maïs) waarvan ten minste 70% afkomstig is uit het in punt 4 omschreven gebied en die, dankzij de bodem- en klimaatomstandigheden in dat gebied, van uitstekende kwaliteit zijn en aan strenge hygiënenormen voldoen. Bij de aankoop van granen wordt aandacht besteed aan de kwaliteit en aan het vochtgehalte, dat niet meer mag bedragen dan 11%. Er worden slechts granen van buiten het productiegebied van de „karp zatorski” gebruikt indien het aanbod in het in punt 4 omschreven gebied ontoereikend is. Kunstvoeding of voedingssupplementen worden bij de productie van de „karp zatorski” niet gebruikt.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De volledige productiecyclus van de „karp zatorski” moet in het in punt 4 omschreven geografische gebied plaatsvinden. De productiecyclus van de „karp zatorski” omvat de volgende vijf stadia:
1. Paaien
2. Het opkweken van pootkarper
3. Het opkweken en overwinteren van de herfstpootkarper
4. Het overbrengen naar vijvers voor consumptievis
5. Verwijdering van de vis uit de opslagvijvers

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De benaming „karp zatorski” wordt gebruikt voor de verkoop van de levende vis; bij leveringen door de groothandel aan de detailhandel, waarbij de vis in transporttanks in voertuigen wordt vervoerd,



verschijnt deze benaming derhalve op de facturen, de ontvangstbewijzen en de vervoerdocumenten en soms ook op de tank of op het voertuig. Op de verkooppunten worden de vissen in speciale tanks met een goede zuurstofvoorziening overgebracht. Op de tanks is in duidelijk leesbare letters de benaming „karp zatorski” aangebracht.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

„Karp zatorski” wordt gekweekt in drie gemeenten die zich bevinden in het westen van de provincie Małopolskie. Het betreft: Zator en Przeciszów, in het district Oświęcimski, en Spytkowice in het district Wadowicki. Het gebied beslaat 134 km^2, maar de kweek is hoofdzakelijk in de gemeente Zator geconcentreerd.

5. Verband met het geografische gebied

De visserij en de karperkwekerij zijn aan het einde van de 11e en het begin van de 12e eeuw in Zator ontstaan. Sedertdien hebben de visserij – en later de aquacultuur – hier een continue ontwikkeling gekend. Het is het oudste centrum in zijn soort in de regio. Bevorderende factoren bij de ontwikkeling van de aquacultuur waren het dichte waterwegennet (de rivieren Soła en Skawa en de bovenloop van de Vistula), de geschikte bodemomstandigheden om de vier belangrijkste graansoorten te telen waarmee de karpers worden gevoederd, de gematigde klimaatomstandigheden en de mogelijkheid om de vis via de rivier tot in Kraków en de omliggende gebieden te vervoeren. Kralensnoeren van vijvers werden langs de rivieren uitgegraven. Zo zorgde de zwaartekracht voor de instroom en de uitstroom van het water en voor het droogleggen van de vijverbeddingen. De aquacultuur nam na de Eerste Wereldoorlog een hoge vlucht. Het begon met de heraanleg van vijvers die tijdens de oorlog waren vernield. Nieuwe technologieën werden ingevoerd en de vishandel waarmee kleine handelaren aan de kost kwamen, werd gereguleerd terwijl de eerste viswinkel in Kraków zijn deuren opende. In 1946 werd het staatsdomein in Zator overgenomen door de universiteit van Jagiello en werd het zoötechnisch instituut opgericht, waar onderzoek werd verricht om de resultaten van de karperteelt te verbeteren.
Het inheemse karperras, een door inteelt voortgebracht ras dat sedert 1955 in stand werd gehouden en nooit werd gecommercialiseerd, werd gekweekt in het in punt 4 afgebakende geografische gebied. Op basis van hun waarnemingen, onderzoek en ervaring hebben de plaatselijke viskwekers en wetenschappers uit het zuivere ras van Zator en andere karperrassen een hybride ras ontwikkeld dat het best aan de plaatselijke omstandigheden in het gebied is aangepast. Vanaf 1946 werd de in Zator ontwikkelde kweekmethode geleidelijk aan ingevoerd. Deze is gebaseerd op een kweekcyclus van twee jaar en levert vissen op waarvan het lichaamsgewicht in het eerste jaar van 60 tot 150 g toeneemt. Bovendien bedraagt het overlevingspercentage 86%. Mede dankzij de rijke voedselvoorraden in de wateren van de regio werd het op deze wijze mogelijk om de teeltcyclus van de karpers tot twee jaar in te korten. Gebruikmakend van het grote potentieel dat het tweede jaar van de teeltcyclus voor het groeiproces van de vis biedt, worden karpers met een gewicht van 1100 à 1800 g gehaald. De werkzaamheden die met de productie van de „karp zatorski” verband houden, zijn grotendeels manuele werkzaamheden waarbij kennis en ervaring een zeer belangrijke rol spelen. Aan jarenlange ervaring hebben de karperkwekers het te danken dat alle voor het teeltproces benodigde deskundigheid kon worden ontwikkeld, zoals de keuze van de uitzettingsdensiteit in de vijvers bij het begin van de kweek. Deze densiteit bedraagt 200000 larven per hectare en zorgt ervoor dat het risico op de verspreiding van ziekten wordt verkleind, de verliezen worden beperkt en de voedingsmiddelen die van nature aanwezig zijn zo doeltreffend mogelijk worden gebruikt. Ook de vaardigheid om de korrelgrootte en de dosering van de aan de karpers toegediende granen aan te passen aan het gewicht van de dieren, is zeer belangrijk.
De kenmerken van het geografische gebied omschreven in punt 4, die hieronder worden beschreven, spelen een belangrijke rol bij het creëren van gunstige voorwaarden voor de visteelt en de vaststelling van de specifieke kenmerken van „karp zatorski”.
Een karakteristiek kenmerk van het productiegebied van de „karp zatorski” is het dichte waterwegennet: een rivierennetwerk en een dicht netwerk van afwateringskanalen en greppels die de individuele vijvers met water bevoorraden. Visvijvers beslaan ongeveer 22% van het grondgebied van de gemeente Zator. Kenmerkend voor deze vijvers is de snelle groei van de biomassa. De karpervijvers in dit gebied hebben een overvloed aan natuurlijk voedsel voor de vissen: zoöplankton, fytoplankton en benthos. Door het aantal meren, vijvers en plassen staat het in punt 4 afgebakende geografische gebied gemeenzaam bekend als „Dolina karpia” (de karpervallei).
Het productiegebied van de „karp zatorski” bevindt zich in de hydrogeologische regio van de Voor-Karpaten. De grondwaterspiegel ligt 5 à 10 m onder de oppervlakte. De gemiddelde dikte van de waterhoudende grondlaag wordt geraamd op 4,8 m, met een infiltratiecoëfficiënt van 244/24 u. Het water is van goede kwaliteit (Klasse Ib).
Het productiegebied van de „karp zatorski” bevindt zich in Midden-Europa in het onderste deel van de gematigd warme klimaatzone van de Karpaten. Het klimaat in dit gebied ondergaat zowel continentale als maritieme invloeden. Het klimaat wordt ook beïnvloed door de nabijheid van bergachtig gebied.

De vegetatieperiode (gemiddelde dagtemperaturen van meer dan 5 °C) bestrijkt 224 dagen en de meest intense vegetatieperiode (gemiddelde dagtemperaturen van meer dan 10 °C) loopt van eind april tot midden oktober. De vorstvrije periode bedraagt 172 dagen.
De bodem in het productiegebied van de „karp zatorski" is zeer gevarieerd: bruine aarde en pseudo-podsols, fluviatiele modder, kleilagen, zwarte aarde en turfachtige en moerassige bodems.
Het kweekgebied van de „karp zatorski" wordt vooral gekenmerkt door de schone lucht en door de overvloed aan rijke en zeldzame fauna en flora. Door deze grote aanwezigheid van dieren in het wild werd dit gebied – de vallei van de benedenloop van de Skawa (PL 125) – door de Poolse organisatie voor de vogelbescherming (OTOP) op basis van de criteria van Birdlife International geselecteerd om als een speciaal te beschermen gebied deel uit te maken van het Natura 2000-netwerk. Natura 2000 speelt een belangrijke rol in de handhaving van de natuurlijke rijkdommen van de Europese Unie.
De uitzonderlijke kwaliteit van de „karp zatorski" is onlosmakelijk verbonden met het natuurlijke milieu in het in punt 4 afgebakende geografische gebied. De kwaliteit van de „karp zatorski" is evenwel niet uitsluitend het resultaat van de unieke kenmerken van de natuurlijke omgeving, maar is ook te danken aan de plaatselijke tradities en technieken op het gebied van aquacultuur. Slechts de combinatie van bovengenoemde factoren maakt het mogelijk een karper met deze specifieke kenmerken te kweken.
Dankzij de natuurlijke factoren bevatten de visvijvers toereikende hoeveelheden natuurlijk voedsel van goede kwaliteit. Het productiegebied van de „karp zatorski" beschikt tevens over een gunstige bodem en een gunstig klimaat voor de teelt van de vier belangrijkste granen. Doordat met name rijke voedselvoorraden in de vijvers aanwezig zijn, kunnen de vissen worden gekweekt op een dieet van natuurlijk voedsel en zijn kunstvoeding en supplementen overbodig. Doordat de vijvers op het vlak van voedsel zo productief zijn en doordat koolhydraatrijke kunstvoeding die gemakkelijk gaat gisten, niet hoeft te worden toegediend, kunnen pathogene stoffen worden beperkt. Dat heeft zijn invloed op de gezondheid van de „karp zatorski" en op de uitzonderlijke organoleptische eigenschappen van het product. Het heeft met name tot gevolg dat de vis fris ruikt en dat zijn smaak verfijnd is. De kenmerken van het hierboven beschreven geografische gebied leiden er ook toe dat vis wordt verkregen met een goede lichaamsdiepte en een goede vleesontwikkeling, zoals blijkt uit de hoge conditiefactor. De link tussen de kweek van de „karp zatorski" en zijn plaats van oorsprong is sterk omdat natuurlijke waterlopen en waterwegen – rivieren en hun bijrivieren – de regio ruimschoots voorzien van het water dat voor de aquacultuur essentieel is. Dat dermate grote en functionele kweekvijvers konden worden aangelegd, is te danken aan het terrein in de regio. De bodem waarin de vijvers werden aangelegd en de klimaatomstandigheden (met name de lange vegetatieperiode) en de overvloed aan en kwaliteit van het in de vijvers aanwezige natuurlijke voedsel hebben een rechtstreekse invloed uitgeoefend op de productiviteit van de vijvers (d.w.z. op de hoeveelheid vis die zonder toediening van kunstvoeding per hectare kan worden gekweekt – van 150 tot 300 kg/ha). De unieke kenmerken van de „karp zatorski" zijn ook te danken aan het feit dat, op grond van observatie, onderzoek en ervaring, de plaatselijke karpertelers en wetenschappers de karper hebben geselecteerd die het best aan de plaatselijke omstandigheden is aangepast. Hierbij kwam een zuiver ras van de „karp zatorski" tot stand dat is gekruist met de volgende zuivere rassen: het Hongaarse, het Joegoslavische, het Golysz- en het Israëlische (Dor-70) ras. Het resultaat is een karper met uitstekende kenmerken voor de aquacultuur, zoals een hoog overlevingspercentage en het feit dat hij zeer economisch gebruikmaakt van het aanwezige voedsel, wat blijkt uit de lage voederconversiecoëfficiënt. Heterosis zorgt ervoor dat de vissen sneller groeien, beter bestand zijn tegen ziekten, een hoge visvleesopbrengst hebben en zeer goed zijn aangepast aan de natuurlijke plaatselijke omstandigheden. De kweekmethode die in Zator werd ontwikkeld en die aan de milieuomstandigheden van het in punt 4 afgebakende gebied is aangepast, maakt het mogelijk een product te kweken met deze specifieke kenmerken. Door de kweekperiode tot twee jaar in te korten, werd het mogelijk jonge karpers te kweken met een uitstekende smaak en organoleptische eigenschappen en visvlees waarvan het vetgehalte lager is dan dat van de oudere vis die op de markt is en die met de doorgaans toegepaste, langere kweekcyclus wordt verkregen. Het is omdat de „karp zatorski" een jonge vis is dat hij zo verfijnd smaakt. Daarin schuilt het verschil met de karpers die in andere geografische gebieden worden gekweekt. Dat verklaart ook de kwaliteit en de organoleptische eigenschappen van het visvlees, waar de consument zo tuk op is. De consument is zich bewust van de kenmerken van de „karp zatorski", zoals blijkt uit het feit dat deze vis van de hand gaat tegen een prijs die 10 à 15% hoger ligt dan die van karper uit andere geografische gebieden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-3-czerwca-2015-roku

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.